

Crumbles

Martine Lizambard

NOUVELLES VARIATIONS GOURMANDES | SOLAR ÉDITIONS



Martine Lizambard

Photographies Valéry Guedes

Stylisme Natacha Arnoult



Si vous souhaitez recevoir notre catalogue et être tenu au courant de nos publications, envoyez-nous vos nom et adresse, en citant ce livre et en précisant les domaines qui vous intéressent.

Éditions SOLAR
12, avenue d'Italie
75013 Paris

Internet : www.solar.fr

Direction littéraire : Corinne Cesano
Édition : Delphine Depras
Responsable artistique : Vu Thi
Graphisme : Julia Philipps
Collaboration éditoriale : Claire Riffault
Mise en pages : Chantal Guézet, Encre Blanche
Photogravure : Point 4

ISBN : 978-2-263-04513-4
Code éditeur : S04513
Dépôt légal : janvier 2009
Imprimé en France par Pollina

Sommaire



Introduction

Les Anglais l'ont d'abord fait aux pommes. En recouvrant ces fruits d'une pâte sablée étalée en grosses miettes, ils ont tout naturellement baptisé ce gratin : « to crumble » signifie émietter.
Nous l'avons aujourd'hui largement adopté, au point de faire du crumble un classique de notre répertoire culinaire. Comme les gratins, les crumbles se déclinent désormais de l'entrée au dessert, tant salés que sucrés. Associant moelleux et croustillant, ils se font rustiques ou raffinés selon les ingrédients qui les composent.
Aux pommes se sont ajoutés tous les autres fruits, puis les légumes ont élargi la gamme des recettes, sans cesse renouvelées par l'utilisation des herbes et des épices. La pâte sablée d'origine s'enrichit de plus en plus souvent de nouveaux ingrédients s'harmonisant avec ceux qu'elle recouvre. Aujourd'hui, agrémenté de viande ou de poisson, le crumble peut même devenir plat unique.
À la portée de toutes les bourses et des cuisiniers débutants, le crumble est à la fois économique et particulièrement facile à réussir. Aussi amusant à faire qu'agréable à servir et à partager.
Laissez-vous séduire : vous n'en laisserez pas une miette !

Crumble d'asperges vertes au jambon de Parme

Pour 4 personnes

600 g d'asperges vertes

4 tranches de jambon de Parme

Huile d'olive

Pour les miettes du crumble

80 g de mie de pain aux céréales rassis

60 g de beurre ramolli

80 g de parmesan fraîchement râpé

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

En saison, les asperges blanches peuvent aussi se prêter à cette préparation. Mais, de saveur plus douce, elles réclament aussi un crumble plus délicat : remplacez le parmesan par 80 g de mozzarella râpée (achetée toute prête) et le pain aux céréales par du pain de mie blanc.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et recouvrez une plaque de papier sulfurisé. Broyez la mie de pain au robot pour la réduire en grosse chapelure.

• Préparez la pâte du crumble : réunissez le parmesan et la chapelure dans un petit saladier puis incorporez successivement le beurre coupé en petits morceaux et l'huile, en mélangeant du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Étalez ces miettes sur le papier sulfurisé, enfournez et faites cuire 10 minutes.

• Épluchez les asperges et coupez l'extrémité dure de la tige. Faites-les cuire 8 minutes environ dans un grand volume d'eau bouillante salée : elles doivent être juste tendres. Sortez-les à l'aide d'une écumoire et posez-les sur du papier absorbant.

• Huilez un plat à gratin et taillez les tranches de jambon en larges bandes. Disposez les asperges en les intercalant avec les morceaux de jambon, puis arrosez-les de 2 cuillerées d'huile d'olive.

• Recouvrez la surface de miettes de crumble et remettez au four pour 5 à 10 minutes. Servez dans le plat de cuisson.





Crumble de saumon à l'oseille

Pour 4 personnes

600 g de filet de saumon sans peau

100 g d'oseille

40 cl de crème fraîche épaisse

2 échalotes

30 g de beurre

10 cl de vin blanc sec

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

80 g de farine

80 g de flocons d'avoine

80 g de beurre ramolli

1 pincée de sel

Essayez cette préparation avec des filets de poisson blanc, comme le cabillaud ou le lieu, associés à d'autres herbes (cresson, épinards).

- Vérifiez qu'il ne reste pas d'arêtes dans le filet de saumon en passant le bout du doigt à contresens sur la chair. Si nécessaire, retirez-les avec une pince. Rincez le poisson à l'eau fraîche, puis épongez-le soigneusement avec du papier absorbant. Taillez-le en bandes de 2 cm environ. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Épluchez et hachez finement les échalotes. Faites-les fondre doucement avec le reste du beurre jusqu'à ce qu'elles soient transparentes, puis versez le vin et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez la crème, salez, poivrez et laissez mijoter 2 ou 3 minutes pour que le mélange épaississe.
- Triez l'oseille, lavez-la rapidement puis essorez-la. Jetez-la dans la crème bouillante, mélangez et retirez du feu.
- Étalez les deux tiers de la crème à l'oseille dans le plat, disposez les lanières de saumon dessus et recouvrez avec le reste de crème.
- Préparez la pâte à crumble : réunissez les ingrédients dans un petit saladier et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Recouvrez-en la surface du plat.
- Enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes. Quand la croûte est bien dorée, sortez du four et servez dans le plat de cuisson.

Crumble de légumes nouveaux au curry léger

Pour 4 personnes

150 g de petits pois

150 g de carottes nouvelles

150 g de haricots verts (ou de mange-tout)

150 g de très petits bouquets de chou-fleur

1 petite botte d'oignons nouveaux

30 cl de crème liquide

1 cuill. à café de curry

Beurre pour le plat

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

60 g de farine

80 g de chapelure

80 g de beurre demi-sel ramolli

1 cuill. à café de curry

Variez l'assortiment des légumes en fonction du marché... ou de vos goûts. Vous pouvez même réaliser ce crumble avec un seul d'entre eux et remplacer la cuillerée de curry par des herbes fraîches.

- Épluchez et lavez les légumes. Coupez les carottes en bâtonnets. Conservez une partie de la tige verte des petits oignons. Faites-les cuire séparément, de préférence à la vapeur, ou à l'eau bouillante salée, en les conservant un peu fermes. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin. Étalez les légumes en les mélangeant.
- Versez la crème dans une petite casserole, salez et poivrez légèrement puis ajoutez le curry et amenez à petite ébullition. Laissez mijoter quelques minutes pour que la crème épaississe. Versez-la sur les légumes.
- Préparez la pâte du crumble : mélangez la farine, la chapelure et le curry dans une jatte puis incorporez le beurre fractionné en petits morceaux, en malaxant les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse.
- Répartissez les miettes de pâte sur les légumes, enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four et servez dans le plat de cuisson.





Crumble d'artichaut, olives et tomates confites

Pour 4 personnes

500 g de fonds d'artichaut surgelés

300 g de tomates

80 g d'olives noires dénoyautées

1 cuill. à soupe de feuilles de basilic ciselées

1 cuill. à café de concentré de tomate

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

100 g de chapelure

50 g de farine

50 g de beurre ramolli

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

1 grosse pincée de sel

Avec des petits artichauts violets à la place des fonds, un peu plus longs à préparer bien sûr, ce crumble deviendra très joli.

• La veille, préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Plongez les tomates 20 secondes dans l'eau bouillante, pelez-les puis coupez-les en quatre et retirez les graines. Rangez-les sur une plaque enduite d'huile d'olive, salez légèrement et glissez-les dans le four. Faites-les confire doucement pendant 2 heures.

• Le lendemain, coupez les fonds d'artichaut en lamelles épaisses. Mettez-les dans une casserole avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et le concentré de tomate, salez et poivrez, puis ajoutez 30 cl d'eau, couvrez et faites cuire une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais fermes. Égouttez-les.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et huilez un plat à gratin. Disposez les artichauts et les tomates dans le fond, en les intercalant, puis répartissez les olives. Parsemez le basilic et arrosez d'une ou deux cuillerées d'huile d'olive.

• Préparez la pâte du crumble : mettez le beurre coupé en petits morceaux, la chapelure, la farine, le sel et l'huile dans une jatte et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Recouvrez-en les légumes et faites cuire 25 minutes environ.

• Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four et servez.

Crumble froid de framboises

Pour 4 personnes

800 g de framboises

2 cuill. à soupe
de sucre en poudre
(ou plus, selon le goût)

Pour les miettes du crumble

100 g de farine

100 g de sucre en poudre

100 g de beurre ramolli

Cette façon de procéder évite de cuire les fruits les plus délicats qui le supportent mal. Si vous préférez néanmoins les crumbles chauds, passez-les quelques minutes au four, en prévoyant des plats adaptés, juste le temps de réchauffer l'ensemble.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et recouvrez une plaque de papier sulfurisé.

• Préparez la pâte du crumble : mélangez la farine et le sucre dans une jatte, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et incorporez-le en malaxant les ingrédients du bout des doigts. Quand la pâte a la consistance d'un gros sable, étalez-la sur la plaque et faites-la cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

• Triez les framboises. Écrasez sommairement le quart des fruits à la fourchette avec le sucre en poudre et étalez cette compote dans le fond de jolis verres. Répartissez les framboises entières dessus, puis parsemez la surface de miettes de crumble encore tièdes.





Crumble de cerises aux amandes

Pour 4 personnes

800 g de cerises noires

40 g d'amandes en poudre

40 g de sucre en poudre

8 biscuits à la cuillère

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

120 g de farine

100 g de sucre en poudre

100 g de beurre ramolli

60 g d'amandes effilées

Les biscuits étalés dans le fond du plat absorbent le jus que certains fruits comme la cerise rendent en cuisant. Si vous utilisez des fruits au sirop, ou surgelés, laissez-les d'abord bien égoutter sur du papier absorbant.

• Faites légèrement dorer les amandes effilées de la pâte, à sec dans une poêle anti-adhésive. Concassez-les sommairement. Mélangez le sucre et la poudre d'amande dans un bol. Écrasez les biscuits en chapelure fine à l'aide d'un pilon ou d'un rouleau à pâtisserie.

• Rincez et essuyez les cerises, puis dénoyautez-les. Mettez-les dans une jatte, saupoudrez-les du mélange sucre-poudre d'amande et remuez délicatement pour bien les en enrober.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.

• Préparez la pâte à crumble : réunissez la farine et le sucre dans un saladier puis incorporez le beurre coupé en petits morceaux, en mélangeant l'ensemble du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Ajoutez les amandes effilées et remuez rapidement sans travailler la pâte.

• Tapissez le fond du plat des biscuits écrasés, puis étalez les cerises et recouvrez-les régulièrement de pâte à crumble. Enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface forme une croûte dorée et croustillante.

• Laissez reposer 5 à 10 minutes à la sortie du four avant de servir.

Crumble de rhubarbe aux fraises

Pour 4 personnes

600 g de rhubarbe

250 g de fraises

80 g de sucre en poudre

20 g de sucre vanillé

30 g de beurre

Pour les miettes du crumble

80 g de farine

80 g de beurre ramolli

50 g de sablés bretons

50 g de sucre en poudre

Si vous utilisez de la rhubarbe surgelée, laissez-la d'abord complètement décongeler à température ambiante, puis séchez les morceaux avec soin pour qu'ils ne rendent pas trop d'eau et caramélisent.

- Rincez et séchez les fraises. Équeutez-les. Recoupez les plus grosses en morceaux.
- Épluchez les tiges de rhubarbe. Lavez-les, séchez-les et coupez-les en petits tronçons. Mettez-les dans un plat creux avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, et retournez-les plusieurs fois pour bien les en enrober.
- Écrasez les sablés, au rouleau ou au pilon, pour les réduire en grosse chapelure.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Faites fondre reste du beurre à feu moyen dans une grande poêle antiadhésive. Lorsqu'il mousse, étalez-y la rhubarbe et saupoudrez-la de tout le sucre restant dans le plat. Laissez cuire 4 ou 5 minutes pour que les morceaux commencent à caraméliser, puis retournez-les délicatement et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres, sans s'écraser. Retirez du feu.
- Préparez la pâte à crumble. Mélangez la farine, la chapelure de sablés et le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis incorporez-le en frottant le mélange entre les doigts pour lui donner une consistance granuleuse.
- Étalez la rhubarbe dans le plat beurré, puis répartissez les fraises.
- Parsemez les miettes de crumble sur les fruits, enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante.
- Laissez reposer 5 à 10 minutes à la sortie du four et servez dans le plat de cuisson.





Crumble de tomates à la provençale

Pour 4 personnes

8 tomates moyennes, bien mûres et fermes

2 petites gousses d'ail

1 bouquet de persil plat

Huile d'olive

Sel

Pour les miettes du crumble

200 g de chapelure

3 cuill. à soupe d'huile d'olive

Poivre du moulin

Agrémentez ce crumble très simple, accompagnement idéal d'une viande grillée ou rôtie, en ajoutant 2 ou 3 filets d'anchois à l'huile finement écrasés au mélange ail-persil, ainsi que quelques olives noires, dénoyautées et hachées.

- Rincez et séchez les tomates, coupez-les en deux horizontalement et retirez les graines à l'aide d'une petite cuillère. Salez légèrement l'intérieur et retournez-les sur une grille. Laissez-les dégorger une dizaine de minutes.
- Versez l'huile d'olive du crumble dans une coupelle et placez-la une dizaine de minutes au congélateur pour qu'elle fige.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et huilez légèrement un plat à gratin. Rangez-y les tomates en les posant sur la partie bombée.
- Pelez les gousses d'ail. Retirez les grosses tiges du persil et ciselez finement les feuilles. Réunissez-les, puis répartissez le mélange dans les tomates.
- Mettez la chapelure dans une jatte, ajoutez l'huile d'olive figée et mélangez du bout des doigts. Recouvrez les tomates de ces miettes et donnez quelques tours de moulin à poivre. Enfournez et faites cuire 20 minutes.
- Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four avant de servir.

Crumble de courgettes au basilic et aux pignons

Pour 4 personnes

800 g de petites courgettes

2 cuill. à soupe de feuilles de basilic ciselées

huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

80 g de beurre ramolli

100 g de farine

50 g de chapelure

50 g de pignons

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

1 grosse pincée de sel

Servez ce crumble en accompagnement. Pour le proposer seul, ajoutez 200 g de fromage de chèvre frais, coupé en petits dés répartis entre les légumes.

- Rincez et séchez les courgettes sans les éplucher. Supprimez les extrémités et coupez-les en rondelles épaisses.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et huilez légèrement un plat à gratin. Étalez-y les rondelles de courgettes et parsemez le basilic. Salez et poivrez.
- Préparez les miettes : mélangez la chapelure, le sel et la farine dans une jatte puis incorporez successivement le beurre coupé en petits morceaux et l'huile, en mélangeant du bout des doigts. Ajoutez les pignons.
- Recouvrez les courgettes des miettes de pâte, enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
- Sortez du four et servez dans le plat de cuisson.





Aubergines, poivron et mozzarella en crumble

Pour 4 personnes

800 g d'aubergines

1 gros poivron rouge ou 2 petits

100 g de mozzarella

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

80 g de chapelure

50 g de farine

50 g de parmesan râpé

60 g de beurre ramolli

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

Il est bien sûr plus rapide de laisser le poivron entier, sans l'éplucher, mais il sera moins digeste. Vous pouvez le préparer à l'avance et le conserver au réfrigérateur, recouvert d'huile d'olive.

• Coupez le poivron en larges bandes verticales autour du pédoncule, en retirant les graines et les filaments. Étalez-le sur une plaque, côté peau vers le haut, et faites-le griller 12 à 15 minutes sous le gril du four bien rouge, jusqu'à ce que la peau soit noire et boursouflée. Laissez tiédir et retirez-la. Recoupez la chair en lanières.

• Coupez la mozzarella en dés.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et huilez très légèrement un plat à gratin. Épluchez les aubergines et coupez-les en cubes. Faites-les revenir une dizaine de minutes à feu moyen, avec 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans s'écraser. Mélangez-les au poivron, étalez-les dans le plat puis répartissez les dés de mozzarella. Salez et poivrez.

• Préparez la pâte du crumble : mélangez la chapelure, la farine et le parmesan dans une jatte, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux ainsi que l'huile et incorporez-les en malaxant les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Étalez ces miettes sur les légumes et faites cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

• Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four avant de servir.

Crumble de fenouil au chèvre

Pour 4 personnes

4 bulbes de fenouil (ou 8 petits)

250 g de chèvre frais

Quelques gouttes de jus de citron

2 cuill. à soupe de persil ciselé

3 cuill. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

60 g de farine

60 g de chapelure

60 g de beurre ramolli

1 grosse pincée de sel

Le fenouil se sert le plus souvent seul. La tomate est un des rares légumes que l'on puisse lui associer : intercalez-en des quartiers, légèrement séchés au four pour qu'ils ne rendent pas trop d'eau.

• Préparez le fenouil en retirant les grosses feuilles dures extérieures. Coupez-les en lamelles. Faites-les cuire une dizaine de minutes à couvert, à feu doux, avec l'huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron, 3 cuillerées à soupe d'eau, du sel et du poivre, jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres. Égouttez-les.

• Coupez le chèvre en lamelles.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et huilez un plat à gratin.

• Préparez la pâte du crumble : réunissez la farine, la chapelure, le sel et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte et malaxez du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse.

• Rangez les quartiers de fenouil dans le plat en les intercalant avec les lamelles de chèvre.

• Parsemez le persil et recouvrez des miettes. Faites cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et servez à la sortie du four.





Crumble de figues à la vanille

Pour 4 personnes

12 à 16 figues violettes (selon la taille)

200 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

120 g de farine

100 g de beurre ramolli

80 g de sucre

On ne poche les figues quelques instants dans le sirop que pour les imprégner de vanille. Faites-le très brièvement pour qu'elles conservent ensuite leur forme pendant leur cuisson au four.

- Faites un sirop avec le sucre, 20 cl d'eau et la gousse de vanille fendue en deux. Amenez à ébullition puis retirez du feu, couvrez et laissez infuser au moins 15 minutes.
- Rincez les figues et séchez-les délicatement. Coupez leur queue et incisez-les légèrement en croix du côté du pédoncule.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Amenez à nouveau le sirop à ébullition, plongez-y les figues et faites-les cuire à très petits frémissements pendant 2 minutes. Sortez-les délicatement à l'aide d'une écumoire et rangez-les dans le plat.
- Conservez 10 cl de sirop et arrosez les figues avec. Coupez la gousse de vanille en petits tronçons : glissez-les entre les fruits.
- Réunissez la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte et mélangez du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Recouvrez-en les figues.
- Enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laissez reposer à la sortie du four et servez tiède.

Crumble de mirabelles au citron et à la cardamome

Pour 4 personnes

750 g de mirabelles

Le jus de 1 citron

1 gousse de cardamome

3 cuill. à soupe de sucre en poudre

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

100 g de farine

80 g de sucre en poudre

50 g d'amandes en poudre

100 g de beurre ramolli

La saveur de la cardamome est à la fois citronnée et mentholée. Écrasez légèrement la gousse pour l'utiliser, ou bien ouvrez-la et sortez les petites graines noires qu'elle contient. Choisissez la cardamome verte, plus parfumée que la brune.

- Faites chauffer le jus de citron avec la cardamome, puis laissez refroidir complètement.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Rincez les mirabelles à l'eau fraîche et séchez-les délicatement. Coupez-les en deux et retirez les noyaux. Étalez-les dans le plat, arrosez-les du jus de citron et glissez la cardamome entre les fruits. Saupoudrez du sucre.
- Préparez la pâte : mélangez du bout des doigts la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une consistance granuleuse.
- Recouvrez les fruits de pâte et glissez le plat dans le four. Faites cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce que la surface forme une belle croûte dorée. Laissez reposer à la sortie du four et servez tiède ou froid.





Crumble d'abricots et brugnons au miel de lavande

Pour 4 personnes

400 g d'abricots

400 g de brugnons

2 ou 3 cuill. à soupe de miel de lavande

2 ou 3 pincées de fleurs de lavande fraîches ou séchées

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

100 g de farine

80 g de vergeoise blonde

100 g de beurre ramolli

À défaut de miel de lavande, utilisez du miel toutes fleurs et augmentez légèrement la quantité de fleurs. Et si vous n'êtes pas amateur de cette saveur, remplacez la lavande par une petite poignée d'amandes effilées, en procédant de la même manière.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et beurrez largement un plat à gratin.
- Plongez les abricots et les brugnons 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez-les et pelez-les. Coupez-les en quatre en retirant les noyaux. Rangez-les dans le plat.
- Faites doucement chauffer le miel pour le liquéfier, puis arrosez-en régulièrement les fruits.
- Parsemez les fleurs de lavande sur tout le plat.
- Préparez la pâte du crumble : mettez la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux dans un bol, et mélangez du bout des doigts pour obtenir une texture granuleuse.
- Recouvrez les fruits des miettes de pâte, enfournez et faites cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce que la surface forme une belle croûte dorée. Sortez du four et laissez refroidir.

Crumble de potimarron aux noisettes

Pour 4 personnes

700 g de chair de potimarron

15 cl de crème liquide

1 pincée de noix muscade

Beurre pour le plat

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

80 g de noisettes

100 g de farine

80 g de beurre ramolli

2 cuill. à soupe de cassonade

1 pincée de sel

La chair orangée, très fine, du potimarron, a une délicate et incomparable saveur de châtaigne. Préférez-le toujours au simple potiron, plus rustique, que vous pouvez aussi préparer ainsi.

- Coupez la chair du potimarron en tranches épaisses ou en gros cubes et faites-la cuire 10 minutes à la vapeur, en salant légèrement : elle doit être encore ferme. Écrasez-en la moitié sommairement à la fourchette.
- Faites légèrement dorer les noisettes, à sec, et broyez-les très grossièrement au pilon ou au robot électrique.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez largement un plat à gratin. Étalez la purée de potimarron dans le fond et disposez le reste des morceaux dessus. Salez et poivrez légèrement la crème, ajoutez la noix muscade puis versez le mélange sur le potimarron.
- Préparez les miettes du crumble : réunissez la farine, la cassonade, le sel et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte et malaxez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Ajoutez les noisettes et mélangez à nouveau.
- Étalez la pâte à la surface du plat, enfournez et faites cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.





Crumble de confit de canard aux pommes et au céleri

Pour 4 personnes

3 cuisses de canard confit

2 pommes (reinette, golden ou granny-smith)

1/2 boule de céleri

60 g de beurre + beurre pour le plat

Poivre

Pour les miettes du crumble

120 g de chapelure

3 cuill. à soupe de farine

1 cuill. à soupe de persil plat ciselé

50 g de beurre ramolli

1 pincée de sel

Si le mélange sucré-salé ne vous séduit pas, remplacez les quartiers de pomme par des rondelles de pommes de terre, rapidement cuites à l'eau puis dorées au beurre. Une purée de pommes de terre peut aussi se substituer au céleri.

• Épluchez et lavez le céleri, coupez-le en morceaux et faites-le cuire une vingtaine de minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-le et écrasez-le à la fourchette. Chauffez ensuite cette purée pour la dessécher un peu, en incorporant la moitié du beurre. Poivrez.

• Pelez les pommes et coupez-les en quartiers en retirant le cœur. Faites-les revenir quelques instants dans une poêle avec le reste du beurre, en les retournant une fois pour les dorer des deux côtés.

• Retirez la peau des cuisses de canard, désossez-les et effilochez la viande.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin. Étalez la purée de céleri dans le fond, répartissez ensuite les morceaux de canard puis disposez les quartiers de pomme dessus.

• Préparez les miettes du crumble : réunissez la chapelure, la farine, le sel, le persil et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte et mélangez du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Recouvrez-en les pommes.

• Faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et laissez reposer 5 minutes à la sortie du four avant de servir.

Crumble à l'italienne

Pour 4 personnes

3 courgettes moyennes

3 aubergines

2 poivrons rouges

500 g de tomates mûres mais fermes

1 oignon

2 gousses d'ail pelées (facultatif)

1 cuill. à café d'origan

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

80 g de farine

50 g de parmesan râpé

50 g de grosse chapelure

80 g de beurre

2 cuill. à soupe de polenta

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

Vous pouvez remplacer les tomates fraîches par 400 g de tomates pelées au naturel. Égouttez-les avec soin pour ne conserver que la pulpe et, idéalement, séchez-les préalablement à four doux (120 °C) pendant 1 heure.

• Plongez les tomates pendant 20 secondes dans l'eau bouillante. Retirez la peau et les graines et coupez-les en cubes ou en lamelles épaisses. Pelez et émincez les gousses d'ail. Réservez.

• Retirez les extrémités des courgettes. Lavez-les et séchez-les. Pelez les aubergines. Taillez ces légumes en cubes. Faites-les ensuite revenir séparément à feu moyen, dans deux poêles, avec 2 ou 3 cuillerées d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres, sans s'écraser.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et huilez un plat à gratin.

• Épluchez et émincez l'oignon. Retirez les graines et le pédoncule des poivrons et coupez-les en courtes lanières. Faites-les fondre ensemble à feu doux avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Quand ils sont bien tendres, étalez-les dans le plat puis recouvrez-les des courgettes et des aubergines. Salez et poivrez au fur et à mesure. Répartissez ensuite les tomates et les lamelles d'ail, et parsemez l'origan.

• Réunissez les ingrédients de la pâte à crumble dans un petit saladier et mélangez du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Recouvrez-en les légumes, enfournez et faites cuire 25 minutes environ.

• Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four et servez dans le plat de cuisson.





Crumble d'agneau à l'orientale

Pour 4 personnes

600 g d'épaule d'agneau désossée, coupée en morceaux

50 g de gros raisins secs

1 cuill. à soupe de coriandre moulue

1 cuill. à soupe de cumin moulu

1 cuill. à soupe de piment doux

1 pincée de cannelle moulue

1 cuill. à soupe de concentré de tomate

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

2 oignons

100 g de graine de couscous

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

1 pincée de cannelle moulue

1/2 cuill. à café de sel

Une manière originale de transformer un reste de navarin ou d'agneau confit. Vous pouvez ajouter d'autres fruits secs que les raisins (figues, abricots).

• Quelques heures avant, ou la veille, faites dorer les morceaux d'agneau à feu vif, sur toutes leurs faces, avec l'huile d'olive. Mettez-les dans une cocotte, saupoudrez les épices, ajoutez le concentré de tomate, les raisins secs, salez, poivrez et recouvrez juste d'eau bouillante. Faites cuire 2 h 30 à 3 heures au four à 150 °C (th. 5), jusqu'à ce que la viande soit parfaitement tendre.

• Le jour même, préparez les miettes du crumble : épluchez et hachez finement les oignons. Faites-les fondre à feu doux avec 2 cuillerées d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Laissez refroidir. Faites bouillir 5 cuillerées à soupe d'eau dans une petite casserole avec l'huile d'olive et le sel, jetez-y la graine de couscous, couvrez et laissez-la gonfler. Mélangez ensuite les oignons, la graine et la cannelle.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et huilez légèrement un plat à gratin. Étalez-y la viande en petits morceaux, répartissez les raisins et recouvrez du mélange graine-oignons. Faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laissez reposer 5 minutes et servez bien chaud.

Crumble minute aux reinettes

Pour 4 personnes

5 pommes reinettes

Le jus de 1 citron

Le zeste finement râpé de 1/2 citron

60 g de vergeoise blonde

1 pincée de cannelle en poudre

Beurre pour le moule

Pour les miettes du crumble

100 g de pain de mie sans croûte, rassis

60 g de beurre ramolli

60 g de sucre en poudre

Raffinez encore ce crumble en remplaçant la mie de pain blanche par de la mie briochée, en arrosant les pommes d'une ou deux cuillerées de rhum brun et en l'accompagnant d'un coulis de framboise.

• Pelez les pommes et coupez-les en gros quartiers en retirant le cœur et les pépins. Mettez-les au fur et à mesure dans un saladier avec la cannelle, le jus et le zeste de citron. Saupoudrez-les du sucre blond, remuez et réservez.

• Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et beurrez largement un plat à gratin.

• Préparez la pâte du crumble : broyez la mie de pain au robot en chapelure fine. Mettez-la dans un bol avec le sucre et le beurre coupé en petits morceaux, puis mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention de fines miettes.

• Étalez les pommes dans le plat, recouvrez-les de pâte et enfournez. Faites cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la surface forme une belle croûte dorée. Laissez reposer à la sortie du four et servez tiède.





Crumble de poires, aux dattes et aux noix

Pour 4 personnes

1,2 kg de poires (williams)

Le jus de 1/2 citron

100 g de dattes

1 cuill. à soupe de miel

40 g de beurre

Pour la pâte

100 g de beurre ramolli

100 g de farine

80 g de vergeoise blonde

50 g de cerneaux de noix

Des pommes remplaceront parfaitement les poires, tandis que d'autres fruits secs, tels que figues ou pruneaux peuvent se substituer aux dattes. Vous pouvez aussi associer pommes et poires en proportions égales.

- Fendez les dattes en deux et retirez le noyau. Réservez-les.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Pelez les poires et coupez-les en petits quartiers, en retirant le cœur et les pépins. Arrosez-les aussitôt du jus de citron.
- Faites revenir les quartiers de poire quelques instants à feu vif avec le reste du beurre, en les retournant délicatement une ou deux fois, pour les dorer de tous côtés. Versez régulièrement le miel, laissez encore 1 ou 2 minutes sur le feu puis étalez le contenu de la poêle dans le plat. Répartissez les dattes entre les fruits.
- Préparez la pâte du crumble : broyez sommairement les cerneaux de noix au robot. Réunissez la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux dans un saladier et malaxez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Ajoutez les noix et mélangez à nouveau.
- Répartissez régulièrement les miettes sur les poires, enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface forme une belle croûte dorée.
- Servez tiède ou chaud, dans le plat de cuisson.

Crumble de prunes au miel et au gingembre

Pour 4 personnes

800 g de quetsches

40 g de miel toutes fleurs

1 cuill. à soupe de gingembre confit

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

100 g de farine

50 g de vergeoise blonde

50 g de poudre d'amande

50 g de beurre ramolli

1/4 cuill. à café de gingembre en poudre

Toutes les autres variétés de prunes, comme les reines-claudes ou les mirabelles, sont excellentes avec le miel et le gingembre, et peuvent remplacer les quetsches.

- Rincez les prunes et séchez-les délicatement. Coupez-les en deux et retirez les noyaux. Hachez très finement le gingembre confit.
- Beurrez largement un plat à gratin.
- Faites chauffer le miel à feu moyen dans une grande poêle, avec le gingembre. Ajoutez les prunes et faites-les revenir quelques instants, en les retournant délicatement pour bien les enrober et les caraméliser légèrement. Étalez-les dans le plat avec tout le jus de cuisson.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Préparez les miettes du crumble : mettez la farine, la poudre d'amande, la vergeoise, le gingembre et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte et mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte granuleuse. Recouvrez-en les prunes.
- Faites cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce que la surface forme une belle croûte dorée. Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four avant de servir.





Crumble de cabillaud aux poireaux

Pour 4 personnes

600 g de filet de cabillaud, sans peau et sans arêtes

4 blancs de poireau

20 cl de crème liquide

20 g de beurre + beurre pour le plat

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

100 g de chapelure

50 g de beurre ramolli

3 cuill. à soupe de farine

1 grosse pincée de sel

Une cuillerée à soupe de curry en poudre mélangée à la fondue de poireau et une cuillerée à café de cette même épice ajoutée aux miettes transformeront complètement ce crumble, en le parfumant agréablement.

• Lavez et séchez les blancs de poireau. Émincez-les en fines rondelles. Faites-les fondre doucement avec le beurre, puis, quand ils sont bien tendres, ajoutez la crème, salez et poivrez et laissez mijoter quelques minutes pour que le mélange épaississe un peu. Retirez du feu.

• Rincez et séchez soigneusement les filets de cabillaud. Coupez-les transversalement en bandes de 3 cm de large environ. Salez et poivrez-les des deux côtés.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin. Étalez la fondue de poireau dans le fond puis disposez les morceaux de cabillaud dessus, les uns à côté des autres.

• Préparez les miettes du crumble : mettez le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte avec les autres ingrédients et mélangez du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Recouvrez-en le plat.

• Enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Servez à la sortie du four.

Crumble Parmentier

Pour 4 personnes

500 g de bœuf bouilli (reste de pot-au-feu)

2 gros oignons

600 g de pommes de terre

3 cuill. à soupe de fines herbes ciselées en mélange (persil, ciboulette, cerfeuil, estragon)

20 cl de bouillon de bœuf

2 cuill. à soupe d'huile

Sel et poivre du moulin

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

3 cuill. à soupe de farine

120 g de chapelure

60 g de beurre demi-sel ramolli

1 cuill. à soupe de moutarde de Meaux

Ce crumble constitue un plat complet, qui peut suffire à un déjeuner familial ou un repas sans façons entre amis. Accompagnez-le d'une grande salade aux herbes fraîches.

• Épluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles et faites-les cuire à l'eau bouillante salée : elles doivent être juste tendres sans s'écraser.

• Épluchez les oignons, coupez-les en deux et émincez-les en fines lamelles. Faites-les fondre doucement avec 2 cuillerées à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et commencent à dorer.

• Coupez le bœuf en petits morceaux ou en lamelles épaisses.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin. Étalez successivement la moitié des pommes de terre, les oignons et la viande en parsemant les herbes entre les couches, puis recouvrez avec le reste des pommes de terre, donner quelques tours de moulin à poivre et arrosez avec le bouillon.

• Mettez le beurre coupé en petits morceaux, la moutarde, la farine et la chapelure dans un bol et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Parsemez ces miettes à la surface du plat et faites cuire 25 minutes environ pour qu'il se forme une belle croûte dorée. Servez chaud.





Crumble créole

Pour 4 personnes

500 g de morue

700 g de patates douces

1 botte d'oignons nouveaux

15 cl de crème liquide

10 cl de lait de coco

1 cuill. à soupe d'huile

1 grosse pincée de noix muscade râpée

Sel et poivre du moulin

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

80 g de chapelure

2 cuill. à soupe de farine

50 g de noix de coco râpée

50 g de beurre ramolli

1 cuill. à soupe de persil plat ciselé

1 pincée de sel

La saveur légèrement sucrée des patates douces se rapproche à la fois de celle du potiron et de la châtaigne. Choisissez les variétés à chair orangée, moins farineuses que les blanches.

- Placez la morue dans une passoire posée sur un saladier rempli d'eau froide, côté peau vers le haut. Laissez-la tremper au moins 24 heures, en renouvelant l'eau plusieurs fois.
- Le jour même, épluchez les patates douces et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres. Égouttez-les.
- Parez les petits oignons, coupez-les en fines rondelles puis faites-les fondre doucement avec l'huile, sans les laisser prendre couleur.
- Mettez la morue dans une casserole, couvrez-la d'eau froide et chauffez très doucement. Faites cuire à petits frémissements, en restant à la limite de l'ébullition, pendant 8 à 10 minutes selon l'épaisseur du morceau. Égouttez-la et effeuillez-la à la main pour séparer les lamelles de chair les unes des autres.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin. Étalez successivement la moitié des patates douces, les oignons, la morue puis recouvrez du reste des patates.
- Chauffez doucement la crème et le lait de coco avec la noix muscade, donnez quelques tours de moulin à poivre puis versez régulièrement le mélange dans le plat.
- Mettez le beurre coupé en petits morceaux et les autres ingrédients de la pâte dans une jatte et mélangez du bout des doigts pour obtenir une texture granuleuse. Recouvrez-en le plat et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Servez bien chaud.

Crumble de carottes à l'orange

Pour 4 personnes

750 g de carottes

50 g de gros raisins secs

20 cl de jus d'orange frais

1 cuill. à soupe de cumin en poudre

20 g de beurre + beurre pour le moule

Sel et poivre du moulin

Pour les miettes du crumble

120 g de farine

80 g de beurre ramolli

2 cuill. à soupe de zestes d'orange confits, finement hachés

1 grosse pincée de sel

Essayez ce crumble en version sucrée : saupoudrez les carottes de 2 cuillerées à soupe de sucre pendant leur cuisson et ajoutez 50 g de vergeoise blonde aux miettes du crumble. Remplacez le cumin par une pointe de couteau de cannelle.

- Faites tremper les raisins secs pendant 30 minutes dans un bol d'eau bouillante, puis égouttez-les.
- Épluchez et lavez les carottes. Coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur.
- Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle à feu moyen. Quand il commence à mousser, ajoutez les carottes et faites-les revenir 2 minutes, en remuant souvent, pour bien les en enrober. Salez et poivrez, saupoudrez le cumin, versez le jus d'orange et laissez cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les carottes soient juste tendres et le liquide réduit de moitié environ.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin. Étalez-y le contenu de la poêle.
- Préparez les miettes du crumble : mettez la farine, les zestes d'orange, le sel et le beurre coupé en morceaux dans une jatte et mélangez du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Recouvrez les carottes de cette pâte et faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface forme une belle croûte dorée.
- Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four avant de servir.





Crumble de fruits exotiques aux noix de pécan

Pour 4 personnes

400 g d'ananas frais

2 bananes

2 mangues bien mûres

40 g de beurre

50 g de sucre vanillé

Beurre pour le moule

Pour la pâte

50 g de noix de pécan

70 g de farine

70 g de beurre

70 g de sucre en poudre

Pour donner une saveur plus complexe au caramel qui enrobe les fruits, arrosez-les dans la poêle avec 10 cl de jus d'orange, ajoutez la pulpe d'un fruit de la Passion et laissez évaporer.

- Épluchez l'ananas, les mangues et les bananes et taillez-les en cubes ou en lamelles.
- Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Quand il commence à mousser, saupoudrez le sucre vanillé puis ajoutez les fruits. Laissez-les cuire 5 minutes environ à feu modéré, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils caramélisent légèrement sans s'écraser.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Hachez sommairement les noix de pécan au mixer ou écrasez-les au pilon.
- Préparez les miettes du crumble. Réunissez la farine et le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis incorporez-le en frottant le mélange entre les doigts pour lui donner une consistance granuleuse. Mélangez rapidement les noix de pécan à cette pâte, sans la travailler.
- Étalez les fruits dans le plat à gratin, recouvrez-les de pâte et enfournez. Faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante.
- Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four et servez dans le plat de cuisson.

Crumble de citron à la verveine

Pour 4 personnes

20 cl de jus de citron fraîchement pressé

150 g de sucre en poudre

4 cuill. à café de Maïzena

4 œufs

20 cl de crème liquide

2 branches de verveine

Beurre pour les moules

Pour les miettes du crumble

120 g de farine

80 g de sucre en poudre

70 g de beurre

Vous pouvez remplacer la crème liquide par du fromage blanc lisse ou 2 yaourts au lait entier. Fouettez-les vivement pour leur donner une consistance parfaitement onctueuse, avant de les mélanger aux œufs.

• Préparez un sirop en faisant bouillir le jus de citron et le sucre pendant 2 ou 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez la verveine, couvrez et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Filtrez à travers une passoire pour retenir les feuilles de verveine.

• Dans une casserole, délayez la Maïzena avec le sirop de citron à la verveine refroidi. Ajoutez les œufs et la crème puis chauffez à feu très doux, sans cesser de remuer, pour que le mélange épaississe.

• Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6) et beurrez 4 ramequins. Répartissez la crème au citron dans ces moules et enfournez.

• Préparez les miettes du crumble : mettez le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et la farine dans un bol et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse.

• Après 25 minutes de cuisson, sortez les ramequins du four et répartissez très délicatement les miettes de pâte en surface. Remettez à cuire pendant encore 25 minutes environ.

• Servez froid ou juste tiède.





Crumble de mangues et bananes au coco

Pour 4 personnes

2 mangues bien mûres (300 à 400 g chacune)

4 bananes

Le jus de 1 citron vert

15 cl de lait de coco

Beurre pour le plat

Pour les miettes du crumble

80 g de beurre ramolli

40 g de sucre en poudre

40 g de vergeoise blonde

80 g de farine

80 g de noix de coco râpée

Particulièrement rapide à réaliser, ce crumble peut se faire avec d'autres fruits exotiques, comme l'ananas, qui s'associe aussi très bien à la noix de coco.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et mettez-les dans un saladier en les arrosant du jus de citron. Remuez délicatement pour bien les en enrober.
- Épluchez les mangues et coupez la chair en cubes. Mélangez-les aux bananes, puis étalez les fruits dans le plat. Arrosez-les du lait de coco.
- Réunissez le sucre, la vergeoise, la farine et la noix de coco dans une jatte, puis incorporez le beurre coupé en petits morceaux en mélangeant les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Recouvrez les fruits de cette pâte.
- Faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface forme une belle croûte dorée. Laissez reposer une dizaine de minutes à la sortie du four avant de servir.

LES PETITS + GOURMANDS

La pâte

On complète fréquemment la farine avec de la chapelure : vous pouvez la faire avec tous les pains, du pain complet au pain d'épice.

Si vous ne disposez pas de mie de pain rassis, faites-la griller ou sécher à four très doux avant de la mixer pour préparer les miettes.

Les chips et les tortillas, les biscuits salés ou sucrés, pilés ou broyés permettent toutes les variations.

Pâtes pour crumbles sucrés

Quelques exemples :

• 100 g de farine, 80 g de sucre en poudre, 80 g de beurre

• 100 g de farine, 80 g d'amandes en poudre ou de noix de coco râpée, 80 g de sucre en poudre, 100 g de beurre

• 120 g de farine, 60 g de vergeoise blonde, 90 g de beurre

Agrémentez ces pâtes de fruits secs : amandes effilées, cerneaux de noix, noisettes concassées. Ou de pépites de chocolat…

Pâtes pour crumbles salés

Quelques exemples :

• 120 g de farine, 40 g de chapelure, 40 g de fruits secs broyés (cacahuètes, pignons, noix…), 90 g de beurre

• 100 g de farine, 60 g de chapelure, 60 g de beurre, 2 cuill. à soupe d'herbes ciselées

• 100 g de farine, 50 g de parmesan râpé, 50 g de chapelure, 100 g de beurre

Les plats

Les crumbles passent directement du four à votre table : choisissez un joli plat de cuisson. Ils se prêtent parfaitement à une présentation individuelle : chaque fois que vous le pourrez, préparez-les dans des petits ramequins. Mieux encore, des verrines allant au four, dont la transparence met immédiatement en valeur les ingrédients.

Servir et accompagner un crumble

Plats uniques ou accompagnements, les crumbles salés se servent comme les gratins. Selon le cas, associez-les simplement à une salade ou proposez-les en même temps qu'une viande (ou un poisson) rôtie ou grillée.

Comme beaucoup de pâtisseries, les crumbles sucrés se suffisent en général à eux-mêmes, mais appellent aussi toutes les douceurs : une sauce au chocolat, un coulis de fruits, un bol de crème fraîche ou de chantilly, une boule de glace posée au dernier moment sur les miettes encore tièdes, peuvent agréablement les compléter.

Le crumble se déguste généralement tiède, mais certaines personnes le préfèrent froid, ce qui peut être également très bon, en particulier l'été, lorsqu'il fait chaud. Présentez-le froid et interrogez vos convives : vous le ferez légèrement réchauffer le cas échéant.

Index des recettes